

FGS

LUBRIFICANTE H1 PER USO NEL SETTORE ALIMENTARE

- Superior Four-Ball-Test (min. 4.800 N).
- Elevata resistenza alla pressione.
- Termostabile tra -50°C e +180°C.
- Elevata resistenza all'usura.
- Riduce attrito e usura.
- Repelle acqua e sporco.
- Resiste all'acqua calda e fredda.
- Ottimo contro la corrosione.
- Effetto a lunga durata.
- Utilizzabile per sistemi di lubrificazione centralizzata.
- Classificazione secondo DIN 51825: K P HC 2 P-50



FOOD GUARD SUPREME

INFORMAZIONI GENERALI

FOOD GUARD SUPREME è un grasso lubrificante speciale, perfetto per condizioni operative estreme nelle industrie alimentari. Ideato per le condizioni di lavoro più difficili, nelle quali i comuni grassi lubrificanti non sono adatti. L'elevato range di temperatura, l'estrema resistenza all'acqua e alla pressione, sono caratteristiche non

trascurabili quando si devono lubrificare macchinari nel settore alimentare.

FOOD GUARD SUPREME è anche adatto per utilizzi nelle industrie non alimentari, dove sono richieste resistenza all'acqua, agli sbalzi termici ed applicazioni sui macchinari ad elevata rotazione.

INFORMAZIONI TECNICHE

Colore: beige chiaro
 Odore: inodore
 Addensante: Ca sulphonate complex soap
 Olio di base: sintetico
 Viscosità olio di base a +40°C: 46 mm²/s
 Viscosità olio di base a +100°C: 8 mm²/s
 Indice di viscosità: > 130
 Classe di consistenza NLGI 2 AVK: min. 4.800 N
 Punto di ebollizione: >+100°C, - 40°C (aerosol)
 Flash Point: > +200°C (-80°C aerosol)

Densità (a +20 °C): 0,832 g/cm³ DIN 51757
 Densità (a +20 °C): 0,744 g/cm³ DIN 51757 (aerosol)
 Temperatura di applicazione: da - 50 °C a +180 °C (per breve tempo +220 °C)
 nDm factor: 600,000 per cuscinetti a sfera, 250,000 per cuscinetti a rulli
 Durata a magazzino: 12 mesi
 Misure di sicurezza: consultare la scheda di sicurezza.

APPLICAZIONE ED USO

- Applicazione:
 FOOD GUARD SUPREME può essere usato nei processi di produzione e di imballaggio degli alimenti. Grazie alla elevata resistenza alla temperatura, all'acqua e alla pompabilità, lo rende ideale per essere utilizzato nelle industrie con gli impianti di lubrificazione centralizzata.
- Settori di utilizzo:
 Impianti di trasformazione e conservazione alimentare, celle frigorifere, idranti antincendio, industrie casearie, macelli, salumifici, impianti di lavorazione ittica, ristoranti, impianti e macchinari nelle aziende agricole.
- Uso:
 Pulire a fondo la superficie prima di lubrificare.
 Grasso:
 Applicare uno strato sottile sulle parti da lubrificare (rispettare le indicazioni fornite dal produttore dei cuscinetti).
 Può essere usato solo in ambienti dove il contatto con l'alimento può avvenire accidentalmente e in minima quantità.
 Se viene utilizzato come protettivo contro l'ossidazione su superfici che andranno in contatto con gli alimenti, Food Guard Supreme dovrà essere rimosso completamente prima di utilizzare il macchinario.
 Spray:
 Spruzzare da una distanza di circa 20cm e lasciare evaporare.
 Non spruzzare su superfici calde e non usare alla luce diretta del sole.

Articolo Nr.	Nome	Contenuto	Sezione
T203001	Food Guard Supreme	400gr	LUBRIFICANTI



ATTENZIONE

Tutte le informazioni comprese le immagini sono state fornite con la massima attenzione. Comunque, è appropriato che l'utente stabilisca la fruibilità di ogni prodotto in base ai propri scopi, a prescindere dai nostri test. Tech Masters garantisce la completezza e l'accuratezza delle informazioni ma declina ogni responsabilità per gli usi specifici. La garanzia, fornita da Tech Masters riguarda solo le condizioni generali di vendita di questo prodotto. In nessun caso la nostra società potrà essere ritenuta responsabile di danni accidentali, danni per uso improprio o vendita del prodotto a terzi.



LUBRIFICANTI

WWW.TECH-MASTERS.EU/IT

